

# DB

## 河南省地方标准

DBS 41/006—2023

### 食品安全地方标准 方便胡辣汤

2023-12-02 发布

2024-04-01 实施

河南省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准代替 DBS 41/006-2015 《食品安全地方标准 方便胡辣汤》。

本标准与 DBS 41/006-2015 相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了原辅料要求；
- 修改了微生物限量；
- 修改了其他要求。

# 食品安全地方标准

## 方便胡辣汤

### 1 范围

本标准适用于方便胡辣汤。

### 2 术语和定义

#### 2.1 方便胡辣汤

以食用淀粉或预糊化淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉，配以调味料等，经加工制成粉料，再搭配或不搭配粉条、面筋、豆制品、肉制品等辅料制成的方便胡辣汤，包括即食方便胡辣汤和非即食方便胡辣汤。

#### 2.2 即食方便胡辣汤

以预糊化淀粉为主要原料，配以调味料等，经加工制成粉料，再搭配或不搭配粉条、面筋、豆制品、肉制品等辅料制成，用沸水等冲泡食用的即食方便胡辣汤。

#### 2.3 非即食方便胡辣汤

以食用淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉，配以调味料等，经加工制成粉料，再搭配或不搭配粉条、面筋、豆制品、肉制品等辅料制成，须经二次加工食用的非即食方便胡辣汤。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，按食用方式处理后品其滋味
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
状 态	具有该产品应有的形态，无肉眼可见外来杂质	

#### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目 <sup>a</sup>	指 标	检验方法
水分 / (g/100g) ≤	14.0	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计) / (g/100g) ≤	8.0	GB 5009.44
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg) ≤	0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
<sup>a</sup> 水分项目仅适用于粉料的检验, 其余项目均为混合检验。		

### 3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品的规定。

3.4.2 即食方便胡辣汤的微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目 <sup>b</sup>	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789.15
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
<sup>b</sup> 微生物项目均为混合检验。					

### 3.5 其他要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5.3 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.5.4 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.5.5 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。